Nro. 3. Rok dziewiąty.

Wychodzi co poniedziałek jeden numer. Prenumeratę przyjmują ces. król. pocztamty, księgarnie krajowe, jakoteż w kantorze Tygodnika w gmachu teatralnym hrabiego Skarbka na 2. piętrze.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

Rocznie płaci się we Lwowie, w kantorze redakcyi, 8 złr. 24 kr. m. k., bez przesyłki: na poczcie 10 złr. m. k. Na prowincyi, na poczcie 10 złr. 48 kr., w księgarniach krajowych 9 złr. 54 kr. m. k. Prenumerata półroczna nie przyjmuje się.

WE LWOWIE DNIA 19. STYCZNIA 1846 ROKU.

Sposób niezawodny ocalenia ziemniaków od gnilizny.

Przez lekarza półkowego Dra. Welz.

Wszystkie dotąd do ratowania chorobą dotkniętych ziemniaków sposoby w praktycznem zastosowaniu nie okazały się skutecznemi dla tego, że albo były kosztowne albo na większą masę trudne do wykonania. Pośród rozlicznych porad chemików i naturalistów, nie jeden gospodarz utracił cały zbiór ziemniaków, i zwątpić musiał o użyteczności umiejętności, ale rzecz pewna, że nie ma w przyrodzeniu złego, na któreby też nie miało sposobów zapobieżenia mu. Dowód tego własne moje doświadczenie.

Zebrałem sobie zapas wynoszący około 25 korcy ziemniaków, i złożyłem je w małéj ale suchéj i dobrze opatrzonéj piwnicy. Zaledwie poleżały w niej przez trzy tygodni aliścić zaczęły się pocić, i od téj chwili już nie chciały obsychać jak się to dziać zwykło; pojawiły się na nich plamy brunatne, wilgoć się wzmagała, gnilizna co raz głębiéj grzązła w ziemniak, i w miarę szerzenia się niszczyła w nim zawartą mączkę. Pojawiła się nareszcie pleśń, wilgoć się powiększyła i nie ma żadnéj wątpliwości że wszczęta zgnilizna w ziemniakach przyciągała ją z powietrza. Niektóre ziemniaki zostały całkiem zniszczone, w innych zwolniała tkanka tworząca komórki, które były pełne smrodliwéj cieczy. Powietrze w piwnicy coraz bardziéj zgęszczało się i zniszczenie ziemniaków postępowało nadzwyczajnie rączo.

W położeniu tém jąłem się zwyczajnych środków: kazałem przez zapalenie słomy powietrze w piwnicy oczyścić, ziemniaki przebierać, i zdrowe w drugiéj piwnicy rozgarnąć, ale to wszystko nic nie pomogło, gnilizna nie ustawała i połowa ziemniaków już zgniła.

Rozmyślając czémbym mógł resztę ziemniaków ocalić, przyszedł mi na myśl sposób używany do czyszczenia beczek winnych, do których powtórnie ma się zlewać wino, że ich siarką kadzą. Przypomniałem sobie nareszcie, że szynkarze, gdy wina w beczce mniejsza pozostanie połowa, spuszczają do niéj przez szpunt na drucie umocowany blacik blaszany z żarzącemi węglami, na których się siarka pali, i tym sposobem resztę wina chronią od zepsucia. Oparty na tém doświadczeniu, postanowiłem wykadzić piwnicę siarką. Kazałem w kąciku piwnicy postawić miseczkę z żarzącemi węglami, położyć na nich jeden łót siarki, drzwi i otwory pozamykać, i psujące się ziemniaki na wpływ dymu siarkowego zostawić. Po pięciu dniach powtórzyła się operacya, i teraz trzeci tydzień jak ziemniaki same przez się obeschły, cuchnienie przykre ziemniaków surowych lub gotowanych ustało, słowem zgnilizna jakby cudem znikła. Od zgnilizny nadpsute miejsca oschły, a nawet całkiem zgniłe obokległym ziemniakom zdrowym przestały być szkodliwemi.

Wpływ siarki okazał się tak skutecznym, że zgniłe ziemniaki mające tylko małe miejsce zdrowe ocalone od niéj zostały.

Doświadczenia i wynikłe skutki przedsięwzięte były przy widzach, nie masz więc żadnéj wątpliwości, że tym prostym i niekosztownym sposobem uratować można od gnilizny napadnięte ziemniaki nietylko w lochach i piwnicach, ale także złożone w kopcach, jeżeli się na misce na węglach żarzących

siarka zapali i w wygarniętym miejscu w kopcu postawi, i kopiec jak pierwéj zakryje; dym krążący w przedziałach w kopiec usypanych ziemniaków wpływa i działa w odleglejsze nawet miejsca.

Co się tyczy kulczenia się ziemniaków winien jestem przytoczyć, że w czasie rozniecającéj się na nich wilgoci i wyższego stopnia cieplika w piwnicy zupełnie zdrowe ziemniaki puściły kiełka na dwie linie długie, i te po wykurzeniu siarką nie były bynajmniej uszkodzone. Nie można wreszcie przypuścić, aby dym siarki, niszczący gniliznę, pleśń i przykre cuchnienie, przywracającej ziemniakom czerstwe wejrzenie i właściwą im barwę, mógłby im być szkodliwszy niż sama choroba; bo jeżeli się w symptomatach choroby kulczą, to tym bardziéj kulczyć się powinny za usunięciem powodów jej.

Nie wdając się tu w żadne uczone rozprawy w jaki sposób dym siarki działa, bo to wymaga dłuższych doświadczeń, ograniczam się na podaniu główniejszych faktów, a to dlatego aby ile możności uratować tyle do wyżywienia ludu potrzebnego produktu. Ostrzegam zarazem, że chociaż próba przezemnie wykonana, ograniczała się na dwuraźnem nakurzaniu ziemniaków, mogą jednak być jeszcze gwałtowniejsze postępy choroby, gdzie ich i trzeci raz nakurzać okaże się potrzeba.

Podgórze, 28 grudnia, 1845.

Podajemy powszechności gospodarskiéj tę wiadomość, i prosimy, aby gdzie sposób ten zostanie użyty, o osiągniętych skutkach w pismie tém dla pożytku ogólnego wzmiankę zrobić chciano. *Red.*

Co może u nas podnieść chów bydła?

Chów bydła u nas do roku 1826 z odpowiedną rolnikowi korzyścią utrzymać się nie mógł, bo napływ bydła z ościennych krajów: Multan, Wołoszczyzny, Bulgaryi, Besarabii i t. d. tak był wielki, że targi nasze tak chudem, jako i opasłem bydłem zagranicznèm w mnogiéj ilości po niskich cenach były zaopatrywane; to było powodem, że żaden rolnik w chowie własnego bydła nie widząc korzyści, jedynie na wypasie zagranicznego ograniczać się musiał.

Kraje pruskie, które podobnéj aż do roku 1812 doznawały niedogodności przez napływ obcego, widząc niemożność utrzymania u siebie chowu bydła, a przez to ubytek w rolniczém gospodarstwie i różnych tegoż gałęziach przez brak dobrego nawozu, ubytek gotowych pieniędzy za cudze bydło wydanych, uzyskały u rządu, że przez nałożenie cła po 3 czerwone złote od sztuki i 21dniową kontumacyę w zamknięciu, temu złemu na zawsze zapobieżono, i o wiele byt kraju polepszono. Chęcią usłużenia ziomkom zmarły Józef Dzierzkowski, jako deputat stanów, mając przykład w Prusiech, uważał potrzebę podobnego u nas ograniczenia dla odwrócenia napływu obcego bydła; po naradzie więc z wielu obywatelami, zrobił w téj mierze rządowi roku 1823 przedstawienie, które najjaśniejszy Pan z zadowolnieniem przyjął; będąc jednak przekonanym, że ówczesny stan chowu bydła w krajach c. k. austryackiemu rządowi podległych, własnych potrzeb zaspokoić nie zdoła, dla podniesienia chowu bydła krajowego okolnikiem z dnia 23 sierpnia 1824 roku do liczby 49,437 podniósł cło od bydła zagranicznego w dwójnasób w myśli stopniowania w podwyższeniu téj opłaty.

To opiekuncze i ojcowskie wsparcie wiejskiego gospodarstwa przez najjaśniejszego Pana, dało powód do wzrostu i ulepszenia u nas chowu bydła; lecz większym bodźcem do tego były zaprowadzone kontumacye na granicy na bydło z powodu wybuchłéj tamże zarazy morowéj, granica była lepiéj strzeżoną, przemytnicy zmuszeni byli swego rzemiosła zaprzestać, a koszta kontumacyi zrobiły bydło zagraniczne droższem.

Przez powyższe wypadki chów bydła u nas, pomimo wielkich strat przez zarazę morową z zagranicy wprowadzoną doznanych, podniósł się w ilość od r. 1826 przynajmniej o 25% i o wiele się jeszcze podniesie, jeżeli cło od bydła zagranicznego będzie powiększone, a szczególnie, jeżeli kontumacya ciągle trwać będzie. Rolnik zawsze będzie pewien w chowie bydła, że nakłady na nie robione, choć w mierněj cenie, mu się wynagrodzoną, dozna korzyści z nawozu, a mając w chowie bydła ustaloną, nakłady wynagradzającą gałęź przemysłową, uzyskawszy nawóz do ulepszenia gospodarstwa potrzebny, będzie stopniowo postępował w udoskonaleniu dotąd zaniedbanego gospodarstwa.

Rok bieżący daje niezaprzeczone dowody, że bez napływu obcego bydła obejść się można; dla niedostatku wołów zagranicznych, które kontumacyą są wstrzymane, ponapełnialiśmy stajnie przy gorzelniach krajowemi wołmi, zaopatrujemy targi wiedeńskie i ołomunieckie jako i wewnętrzne potrzeby krajowém bydłem, i gdyby nie tak wielce nieuro-

dzajne lata, które nam bydła na opas przeznaczonego, dla niedostatku ziarna dobrze wypasać nie dozwalają, bylibyśmy w stanie w tych samych bydlętach, daleko większą ilością mięsa i łoju owe główne miejsca odbytu zaopatrzyć.

Chów bydła jest węgielnym kamieniem rolnictwa: u nas zaś oprócz tego znaczenia ważnym jest pod względem opasu i handlu, nie można przeto poświęcać mu dość uwagi, jeżeli chcemy uniknąć owego wyplenienia bydła, którego kraj nasz przed rokiem 1826 doznał. Lecz prywatni posiadacze ziemscy, pomimo najlepszych chęci i usiłowań, katastrofie téj zapobiedz nie zdołają, jeżeli wysoki wydział stanowy w duchu działania w téj mierze w roku 1823 rozpoczętego, u najjaśniejszego Pana nie uprosi obszerniejszego ścieśnienia od wracającego napływ zagranicznego bydła; oraz jeżeli nie będzie usiłować znieść ścieśnienia i niedogodności, jakie okolnik c. k. berneńskiego gubernium z dnia 6 listopada 1839 do liczby 26386 handlowi naszem bydłem zdziałał: bo nie u nas zaraza morowa na bydło zwykle powstaje, ale z zagranicy wprowadzona nasze zaraża. Wiedeń już nie ma się czego obawiać niedostatku mięsa; chów bydła w wyższéj Austryi i w innych prowincyach cesarstwa, wzmaga się w sposób zadziwiający, wspólnie więc z Węgrami, które co roku znaczniejszą dostawiają liczbę wołów na targi wiedeńskie, są rękojmią, że Wiedniowi mięsa nigdy nie zabraknie. Utrudzenie więc podobne jakie dziś na komorach od Rosyi i Mułtan istnieje utrzymane na dal, energiczne środki policyjne do przytłumienia zarazy bydła wewnątrz kraju i usunięcie obostrzeń wynikających z rozporządzenia c. k. berneńskiego gubernium, byłyby niezawodnemi środkami do podźwignienia u nas chowu bydła i do zapewnienia hodowcom z niego zysków.

Haliczanin.

Wiadomość o aparacie rektyfikacyjnym wynalazku pp. Ludwika Steckiego i Seweryna hr. Ponińskiego.

Uczyniła mi redakcya Tygodnika rolniczo-przemysłowego przyjemność umieszczając w pismie swojem (nr. 9 dnia 9 marca r. z.) wiadomość w krótkości daną o aparaeie rektyfikacyjnym przezemnie wspólnie z hrabią Sewerynem Ponińskim wynalezionym. Chcąc większą przysługę zrobić moim współobywatelom, chciałem był już w tym roku w majątku moim w obwodzie stryjskim taki aparat zaprowadzić, aby życzący sobie korzystać z niego, za naszém wynalazców pozwoleniem, mieli go w okolicy bliższéj Lwowa, jako wzór równie dla sprawdzenia doświadczeń, które podałem w tamtym opisie. Lecz gdy okoliczności życzenia mi tego dopełnić nie pozwoliły, chcąc przynajmniéj, ażeby współobywatele oddaleni od Brzeska w bocheńskim obwodzie leżącego, (gdzie ten aparat już rok drugi jest w ruchu, i zawsze z równém powodzeniem) zawczasu chcący swój aparat przerobić lub nowy zaprowadzić, mieli ułatwienie, upraszam o umieszczenie niniejszej wiadomości w Tygodniku rolniczo-przemysłowym.

Oto na mocy wyłącznego przywileju, łaskawie nam udzielonego, ten tylko będzie mógł z tego wynalazku korzystać, kto się albo do mnie w obwód stryjski, albo do hr. Seweryna Ponińskiego, mieszkającego w Brzesku zgłosi; otrzyma więc na zaprowadzenie u siebie drukowane pozwolenie.

Ponieważ zaś nie jest dla nas obojętną rzeczą, który kotlarz będzie aparat przerabiał, albo nowy robił, i gdy każdy kotlarz ulegnie karze pieniężnéj w przywileju wyrażonéj, któryby taki aparat zrobił, nie będąc od nas do tego upoważnionym, przeto tak hrabia Seweryn Poniński jak i ja obraliśmy kotlarzy z naszéj strony, którzy tę robotę wykonać są upoważnieni, za poprzedniczem okazaniem przez każdego obywatela, drukowanego, z naszemi podpisami pozwolenia, na którem równie mający robić kotlarz będzie wymieniony, za poprzedniczem porozumieniem się z biorącym pozwolenie, któremu wybór z pomiędzy kotlarzy przez nas obranych, będzie zostawiony.

W tym celu tymczasowo posłałem do Brzeska dla naocznego przekonania się i zdjęcia rozmiarów dwóch kotlarzy, jednego ze Lwowa Chrystijana Kotensen, mieszkającego na krakowskiém przedmieściu za białym jeleniem przy ulicy rzeźnickiéj pod nrem 165 $^2/_4$; drugiego Witwickiego mieszkającego między Lwowem i Stryjem na murowanym gościńcu w miasteczku Mikołajowie.

Jeżeli więc komu będzie zależyć, ażeby swój aparat na taki naszego wynalazku przemienił, każdy mieszkający bliżéj miasteczka Brzeska zechce się udać do hr Seweryna Ponińskiego do Brzeska, mieszkający zaś bliżéj Lwowa zechce się zgłosić do mnie.

Poświęcając ten wynalazek jedynie dla dobra publicznego z największą przyjemnością obadwa zrobimy zgłaszającym się wszelkie ułatwienie, i korzyść z zaprowadzenia takiego aparatu wykażemy, a je-

*

żeli ten będzie z pożytkiem współobywateli, dopiąwszy celu sowicie wynadgrodzeni zostaniemy.

Włodzimierce, 2 stycznia, 1846

Ludwik Stecki.

O wystawie płodów przemysłowości w Wiédniu.

PRZEZ JÓZEFA ŻYWICKIEGO.

(Ciąg dalszy).

Cukier kolonialny. Rafinacya cukru używa w Austryi w istocie monopolu, gdyż zagraniczne rafinady, także cukier lodowaty, cukier średniego i trzeciego gatunku, muszą opłacać cła wchodowego 18 złr. od cetnara, zatém w przecięciu około 82% wartości, surowiec cukrowy 15 złr. czyli 100% wartości (rafineryje połowę), syróp 5 złr. czyli około 63% wartości. Naturalna więc, że w skutek tak wielkiéj opłaty przywóz cukru rafinowanego nie przenosi 4000 cetn., w wartości 90,000 złr. Surowcu cukrowego do bezpośredniego użycia przywieziono za 120,000 złr., syropu bardzo mało. Przywóz zaś cukru surowego dla rafineryi nie jest wprawdzie znaczny, w nowszym atoli czasie nieco się powiększył: bo gdy od roku 1831 — 1840 nie wynosił w przecięciu jeno 408,407 ctn., w r. 1842, 500,000 ctn., a w r. 1843, 541,755 ctn., (w wartości 8,126,325 złr.). Z téj to summy przychodzi przez Tryest $^4/_5$ części, przez Wenecyę 50—60,000 ctn., 60—70,000 z Włoch obcych, a 30,000 przez Saxonię. Wywieziono zaś w r. 1843 rafinady 8 ctn., syropu 32 ctn.

Według ustanowionych cen w austryackich listach przywozu, wynosi opłata cła wchodowego w związku celnym od rafinowanego cukru około 62% od surowcu cukrowego do rafineryi 45%, od syropu 72%. Różnica na korzyść rafineryi krajowych jest tedy w Austryi 32%, w związku celnym 17%, gdy znów syropy w związku celnym o 9% wyżéj się opłacają niż w Austryi.

Rafinowanie cukru zatrudnia w Austryi 25 zakładów, a przyjąwszy że takowe w roku 1844 najmniéj 550,000 cukru surowego przerobiły, tedy w tym roku (po 80% rafinady 16% syropu) wydałyby 440,000 ctn. rafinowanego cukru, w całkowitéj wartości 15,048,000 złr. (rachując ctn. cukru 32 złr., syropu 11 złr.) Najznakomitsze rafinerye przerabiają rocznie 60,000 ctn. surowcu cukrowego (Reyer i Schlik w Wiénerneustadzie) 50,000 (Ritter w Gercu), 45,000 (Azimonti w Medyolanie), 35,000 (Mak w Wiédniu), 52,000 (Arnstein i Eskeles w Lubowli), 21,000 Kaldarara w Medyolanie.

Pomiędzy najcelniejszemi rafineryami cukru w państwie austryackiém pierwsze trzyma miejsce rafinerya W. Neustadzka, nadesłała ona na wystawę 3 głowy rafinady i 2 głowy melisy, które posiadały wszystkie cechy dobrego produktu, najpierwsze zajęły na wystawie miejsce, i słusznie złotym medalem uwieńczone zostały. Nie możemy także pominąć rafineryi w Daszycach (w Morawie), wystawiła ona 4 głów rafinady burakowéj, 3 koszyki i jedno lustro z różowego cukru lodowatego, tudzież szkatułkę białego i różowego cukru kolonialnego w kostkach. *) Fabryka ta jedna z najdawniejszych była pierwiastkowo według francuskiego systemu do wyrobu cukru burakowego założona, gdy atoli uprawa buraków na polach daszyckich nie powiodła się, zamieniono ją na wyłączną rafineryę, mianowicie cukru kolonialnego. Jest tam ustawicznie czynnych 50 — 60 mężczyzn i 24 dzieci. Obok tychże zatrudnionych jest kilku robotników fabrykacyą tak zwanego cukru kostkowego, który to pomysł zawdzięcza techniczna publiczność tamecznemu dyrektorowi panu Rad. Produkt ten łączący do swéj ładnéj powierzchowności, wiele innych korzyści, obiecuje coraz rozleglejsze wzięcie: gdyż pomijając niemało czasu potrzebujące rąbanie cukru w głowach, przezco zawsze jakąś ponosi się stratę, nastręcza się przy nim, nietylko możność zapobieżenia wszelkim uszczerbkom, jakich się w gospodarstwie domowem ustrzédz trudno, ale i ta dogodność, że za jedną już próbą da się raz na zawsze oznaczyć potrzebna ilość tych słodziuchnych kostek do zaprawienia napoju. Kostki te wielkości $^1/_2$—1″ znajdują się w paczkach funtowych 230 kostek mieszczących, funt zaś płaci się 20—26 kr. m. k. Obecnie przerabia rzeczona rafinerya także surowiec burakowy i na rok bieżący, pozawierała w tym celu z 6ma cukrowniami kontrakty o dostawę 12,000 ctn. surowcu cukrowego.

Cukier burakowy. (Z domieszczeniem uwag nad fabrykacyą cukru krajowego). Z pomiędzy licznych gałęzi przemysłu, w ścisłym związku z rolnictwem bę-

---

*) Fabrykacya cukru w kostkach według uprzywilejowanéj metody rafineryi daszyckiéj, może być na wezwanie redakcyi tygodnika z wszelkiemi szczegółami opisana, i narysem potrzebnéj prasy objaśniona. *J. Ż.* Prosiémy oto. *Red.*

dących, wyrabianie cukru z buraków zwraca głównie nateraz powszechną uwagę, a powtarzając w tym względzie jednogłośne zdania przedsiębierców, jak również wiadome od samych fabrykantów wypadki, wnieść stanowczo można, że ona nie wątpliwie jest korzystniejszą i stalsze zapewniającą powodzenie, niż wiele innych przemysłowych przedsiębierstw. Najjawniéj tego dowodzi nagły zwrost cukrowni w krajach, gdzie daleko jest łatwiejszy dowóz, i większa niż u nas taniość trzcinowego cukru. Według dat statystycznych Austrya pokrywa nieco nad czwartą część używanego cukru własnym krajowym. Podobny stosunek przytoczyćby można co do związku celnego niemieckiego. Niedawno z największym zapałem rzucono się do wydobywania z buraków tegoż pierwiastku we Francyi, i najwyżéj jego wyrabianie tamże posunięto. Pierwszym ku temu bodźcem był zaprowadzony system lądowy (kontynentalny), i wyznaczone przez rząd owczasowy za wznoszenie powyższego rodzaju fabrykacyi znaczne bardzo wynadgrodzenia. Z upadkiem cesarstwa, nowy ten rodzaj przemysłu już się tak był ugruntował, iż niezmierne zniżenie cła wchodowego od cukru kolonialnego z 330 do 44 franków, ograniczyło wprawdzie fabrykacyę krajowego, lecz zniweczyć jéj nie zdołało. Tu się zaczyna w tym kraju współubieganie fabrykacyi krajowéj z zamorską, które pociągnęło za sobą wydoskonalenie sposobów wyrabiania, tak pod względem wydatku jak i tanności metody, a wypadki ztąd okazały, że gdy w r. 1828 fabrykanci mogli zaledwo sprzedawać cukier po 1 fr. i centim. 20 kilogram, ich samych kosztujący po 86 centimów, dzisiaj zbywają też samę ilość po 85 centimów, która im samym przychodzi po 58. Według wiadomości statystycznych zużyła Francya w roku 1828, 57 milionów kilogramów, a cukier trzcinowy płacono po potrąceniu cła, 90 franków za 100 kilogramów; od roku 1836 ogólny wyrób cukru z buraków wynosi 50 milionów kilogramów, a cena 100 k. po potrąceniu podatku jest 87 franków. W r. 1828 trudniono się tą fabrykacyą w 58 cukrowniach, roku 1840 liczba ich przenosiła 600. To jawnie dowodzi, iż ani umniejszenie opieki rządu, ani nałożenie znacznego podatku, ani zniżenie ceny wyrobu, nie zatamowały dotąd niezmiernego rozszerzenia się cukrownictwa krajowego we Francyi.

Co do Austryi miała ona od roku 1820—1830 tylko 5 fabryk cukrowych, tych zaś liczba tak pomnożyła się, że na początku 1845 było ich 98, z których przypada 38 na Węgry, 25 na Czechy, 15 na Szląsk i Morawę, 4 na Ilirygę, 3 na Austrygę, 3 na Styryę, a 9 na Galicyę. Oprócz tu wyliczonych jest jeszcze kilka na dokończeniu ze względu urządzeń, i kilkanaście różnych małych tego rodzaju przedsiębierstw, założonych dla robienia doświadczeń i obznajomiania się z tą fabrykacyą. Pomienione cukrownie przerabiają przeszło 2,000,000 ctn. buraków (z 5500 morgów) i wydają przeszło 150,000 ctn. rafinowanego cukru.

Największa z fabryk cukrowych, a może niemająca równéj, będzie cukrownia tłumacka w obwodzie stanisławowskiém; założoną ona została z ogromnym kapitałem do przerobienia przeszło 1 milion cetnarów buraków. Inne z większych fabryk cukrowych w Austryi potrzebują rocznie 100,000 ctn. buraków. Cukrownia hr. Neuwalow w Klobakau w Morawie przerabia rocznie 170,000 ctn., mogłaby atoli nawet 300,000 ctn. przerabiać. Kapitał zakładowy fabryk cukrowych wynosi przeszło 4½ milion złr. m. k.

Przyjąwszy całkowitą ilość skonsumowanego rocznie w Austryi cukru na 600,000 ctn. przypada w przecięciu na każdego mieszkańca tylko 1,9 funt., gdy spożycie w pojedyńczych prowincyach znacznie jest większe. Średnie spożycie w związku celnym wynosi około 4,5 funta rafinowanego cukru na głowę, a zatém więcéj niż drugie tyle co w Austryi.

W zastosowaniu tego rodzaju przemysłu do naszego kraju, pomijając rozwinięcie szczegółowych korzyści, pośrednio i bezpośrednio ztąd wyniknąć mogących, już to pod względem gospodarstwa krajowego, już też z widoków właściwych zysków, starania i nakłady każdego przedsiębierstwa wynagradzających, nareszcie pod względem ożywienia innych rodzajów przemysłu, z wyrobem cukru ściśle połączonych; do ogólnych u nas korzyści policzyć należy: stopniowe ograniczenie uprawy zboża, a tym samym podniesienie i ustalenie się jego ceny, a jako naturalne następstwo: wsparcie rolnictwa, podniesienie stanu wyrobników, i nadanie ruchu kapitałom na własnym gruncie, nie potrzebując umieszczać takowych w rękach wątpliwéj rzetelności. Nadto i o tém przepomnieć nie należy, że rozwinięcie tego przemysłu jest zarazem środkiem do zatrzymania w kraju znacznych sum, które co roku bezzwrotnie wydajemy za obcy cukier, i do zaradzenia krajowéj potrzebie z własnéj ziemi i własnemi siłami. A jeżeli w innych krajach, gdzie ziemia, robotnik i materyał opałowy nierównie droższe są niż u nas, gdzie rola mniéj urodzajna, klima mniéj

sprzyjające; wyrabianie cukru z buraków daje widoki znacznych i pewnych korzyści, nie już te same z nich, ale większe osiągnąć można w naszym kraju. Jestem tego przekonania, że żaden kraj w tym względzie nie może iść z Polską w zapasy, i że fabrykacya cukru stanowić może w dzisiejszym czasie źródło ziem polskich, która tém właściwsza jest dla nas, że mamy i lepszą z natury ziemię, więcéj lasów i mniéj do wyżywienia ludności. Gdybyśmy pięknością cukru zrównali się z fabrykami niemieckiemi i francuskiemi, a tanością przewyższyli je, wtenczas Polska na większą część Europy cukier dostarczałaby, bogactwa narodu naszego podniosłyby się, i stan rolnika, w niektórych okolicach dziś prawie opłakany, byłby korzystnym. Że z czasem przyjdzie do tego, wątpić nie można; założone gorzelnie w ostatnich latach, bezwzględnie na straty, które przedsiębiercy w bardzo krótkim ponieśli czasie, tak że niektórzy w lat 2—3 pozamykali je, daje rękojmię, że fabrykacya cukru więcéj korzystna i moralna, rozkrzewioną zostanie.

Z 15 fabryk cukru, które w Galicyi różnemi czasy od lat niemal 20stu powstały, istnieje podziśdzień tylko 9 w swojéj czynności. (2 w Rzeszowskim, 3 w Lwowskim, 1 w Tarnopolskim, 2 w Stanisławowskim, 1 w Kołomyjskim). Ten ubytek i niepewny ruch kilku fabryk, mógłby przedstawić niepocieszający wcale widok dla ludzi przemysłowych u nas, a zarazem wywołać wniosek, że ta gałęź przemysłu nie da się u nas przyswoić, nie może być korzystnie prowadzoną; gdy atoli uwzględnimy, że fabryki te, nie dlatego upadły, aby kraj nasz niemiał sprzyjać téj industryi, ale jedynie w skutek niepoznania jéj natury; z powodu niestósownéj miejscowości, nadewszystko dlatego, że nie były z właściwą na wszystko oględnością założone, gdy z resztą dodamy: że większa część istniejących cukrowni korzystnie się rentuje, i coraz większe obiecuje przedsiębiercom zyski, musimy przyznać, że tylko brak wytrwałości, brak ducha przedsiębierczego, brak należytego zbadania przedmiotu, a może i nieudolność osób przy stérze i dozorze zostających, był jedynie prawdziwym powodem, że dotąd tak mało postąpiliśmy w téj gałęzi przemysłowości, i że miasto zasilać potrzeby krajowe własnym cukrem, tak wielki haracz innym prowincyom opłacać musimy. W końcu i tego téż przepomnieć nie należy, że pierwsze kroki zbyt często za śmiałe, za szybkie, rolniczemu stanowi naszemu nie odpowiedne, nienajkorzystniejszy wywarły wpływ na opinię gospodarzy o fabrykacyi cukru.

Nie będzie może bez interesu zasięgnąć początków zawiązania się tego przemysłu w kraju tutejszym i jego rozwinięcia. Prócz fabryki cukru w S o k o ł ó w c e (w Brzeżańskim), któréj właścicielowi panu Mrozowickiemu słusznie się należy zaszczyt winny pierwszym założycielom fabryki cukru w państwie austryackiem, policzyć także do najpierwej założonych należy: byłą fabrykę cukru w Z b a r a ż u (w tarnopolskim) i istniejącą w O l s z a n i c y w złoczowskiem obwodzie. Fabryczka panów Mrozowickich będąca na małą tylko założona skalę, i więcéj może dla robienia doświadczeń i utórowania drogi dla powstającego nowego przemysłu, po spełnieniu, że powiemy posłannictwa swego, nie mogąc nadto konkurować z wywołanemi przezeń większemi i postępowi fabrycznemu więcéj odpowiednemi zakładami, przestała być pare lat temu, czynna. Cukrownia zaś Z b a r a z k a, chociaż na znaczną skalę i odpowiednio owczasowemu stanowisku tego przemysłu założoną była, upadła w skutek złéj administracyi, powierzonéj obcym — obojętnym przybyszom, jakotéż z powodu mało naonczas jeszcze u nas upowszechnionéj znajomości tego świéżego przemysłu. Aparata fabryczne z wielkim podówczas jeszcze urządzone kosztem, przeniesione póżniéj (w większéj części) do P i e n i a k (złoczowskie) gdzie hr. M. Miączyński założył był cukrownię, która atoli po dwóch czy trzyletnich próbach i zmianach systemu, (mamy tu na myśli *methode immortelle par Badoux*), z powodu niestósownéj miejscowości: bo się buraki udawać nie chciały, czynność swą zawiesić musiała. Tu się nastręcza ważna przestroga, jak oględnym być potrzeba przy zakładaniu fabryk, a mianowicie, jak starannie wprzód wypróbować należy glebę, czy ta zdolną jest wydawać odpowiedne cukrzenności buraki? O l s z a n i c k a fabryka dotąd istnieje, a bywszy puszczoną w dzierżawę fabrykantowi, który ją lat kilka trzymał i dobrze na niéj wychodził, dowiodła że przemysłowość ta, byle tylko z potrzebną na wszystko oględnością zaprowadzoną została, i w dobrych zostawała rękach, należycie powodzić się może. Wspomniona cukrownia urządzona jest na systemie prasowym i przerabia rocznie przeszło 4000 korcy buraków własnéj uprawy. Obecnie znajduje się w rękach dzierżawcy dóbr, który także niebez korzyści na niéj wychodzić musi, kiedy ją przez ciąg swéj już kilkuletniéj dzierżawy, z starannością wszelką prowadzi. Życzyćby tylko należało, aby tameczne

prasy szrubowe (do wyciskania soku burakowego), na hydrauliczne zamieniono: bo nietylko, że większy przezto uzyskanoby procent soku, a zatém i cukru, ale zyskanoby na czasie i na dobroci soku, który przez powolne wyciskanie, będąc dłużéj na działanie powietrza wystawiony, szkodliwéj ulega alteracyi. Do dawniejszych także należy fabryka cukru w Krzywczycach pode Lwowem, będąc założoną od lat około 20stu przez ś.p. Depaux. Położyła ona tę wielką dla kraju zasługę, że przez ciąg lat niemal 10ciu, była że tak powiem zakładem, gdzie oddawano na naukę krajowców, kształcących się na przyszłych dyrektorów, którzy podziśdzień przewodniczą zakładom cukrowym, nietylko u nas w kraju ale i w Rosyi. Fabryka ta, która zarazem może najwięcéj puściła krajowego cukru w obieg handlowy, będąc za życia pana Depaux bardzo czynnie prowadzoną, po śmierci jego oddaną została w dzierżawę rafinerowi z Hamburga, który ją na wyłączną rafinerye zamienił. Obecnie dzierżawi ją pan D. Biliński, znany z rozległych w tym zawodzie wiadomości, nabytych we Francyi. Jest ona zaś na teraz własnością pana Nikorowicza, który także w swych dobrach w Grzymałowie (w tarnopolskim) posiadał znaczną i należycie urządzoną cukrownię z systemem prasowym, przerabiającą rocznie przeszło 10,000 korcy buraków. *)

(Ciąg dalszy nastąpi).

Nowy sposób robienia glegu.

Na czwartem zgromadzeniu uczonych włoskich, które w roku 1842 odbyło się w Padwie, mówił profesor Gera o nowym sposobie przyrządzenia glegu, ażeby mléko do robienia sérów przeznaczone lepiéj i prędzéj się zsiadało. Udzielamy niniejszem naszym czytelnikom treści téj rozprawy.

Skoro świéży żołądek cielęcy najstaranniéj się oczyści, potrzeba wyjąć z niego znajdujące się tam zsiadłe mléko, odstawić na stronę, wymyć żołądek i wysuszyć go ile możności najlepiéj, pokropić wewnątrz i zewnątrz solą, w wodzie rozpuszczoną, i powiesić na słońce. Drugiego dnia po téj operacyi włożyć weń znowu zsiadłą substancię mleczną, nadąć go i zawiesić albo w kominie albo w innem miejscu ciepłem, mającem przeciąg powietrza. Potrzeba pilnować aby tu nie zaczął się psuć i gnić, lub żeby go muchy nie popstrzyły. Po dwóch lub trzech miesiącach albo wtenczas gdy powyższym sposobem przechowane żołądki dobrze wyschną, trą się na proszek wraz z zawartą w nich substancią mleczną; proszek ten z dodatkiem najmocniejszego spirytusu zarabia się na ciasto, które wkłada się do butelki, mającej szrubowaną zakrętkę, poczém dolewa się jeszcze tyle spirytusu ile potrzeba jest do pokrycia glegu, i zatyka się flaszka szczelnie.

Nazbierawszy tyle glegu, ile na cały rok lub na cały czas robienia sérów jest potrzeba, cały zapas wyjmuje się z butelek, przecedza się i suszy, poczém powtórnie trze się na proch, miesza się należycie, zlewa się potém wraz ze spirytusem przecedzonym znowu do butelek i zatyka je szczelnie.

Gdy się więc fabrykacya sérów rozpocznie, probuje się skuteczność glegu, aby ją dokładnie oznaczyć i podług téj podziałki z glegu porobić gałeczki, i te aż do czasu użycia przechowują się w butelkach. Za ogólne prawidło można przyjąć, że dziesięćtysiączna część wagi mléka, mającego się przerobić na sér, a więc jeden łót glegu dostateczny jest, aby 350 funtów ciepłego mléka w okamgnieniu zsiadło się. Jeżeli mléko jest zimne, potrzebuje o szóstą część więcéj glegu.

*) Ta zupełnie ustała. *Red.*

Odezwa do panów obywateli, którzy przez subskrypcyę przystąpili do spółki handlowéj wołmi.

Zapatrzywszy się na 5ty punkt warunków przystąpienia do spółki handlowéj, mającéj na celu uregulowanie u nas handlu wołowego, zawartych w odezwie mojéj ogłoszonéj w gazecie lwowskiéj i w nrze 30 Tygodnika rolniczo-przemysłowego z przeszłego roku, mam zaszczyt zawiadomić szanownych członków, którzy przystąpienie swoje do tejże spółki handlowéj własnoręcznemi podpisami stwierdzili, że ponieważ już połowa zakreślonéj liczby wkładek jest podpisana, ażeby korzystając ze sposobności, jaką im nadarza pierwsze główne zgromadzenie galicyjskiego towarzystwa gospodarskiego, mające się odbyć na dniu 31 b. m., raczyli zjechać do Lwowa na dzień 1 lutego na pierwsze także główne posiedzenie rzeczonéj spółki handlowéj, dla wybrania z grona swego dyrekcyi, która wprowadziwszy ją w życie i ułożywszy dla niéj stosowne ustawy, będzie zarządzać całem tém tak ważnem dla naszego kraju przedsiębierstwem, z wszelką mocą z tychże ustaw pochodzić mającą.

We Lwowie, dnia 13 stycznia, 1846.

Teodor Coppitars de Tergonde,
posiadacz ziemski w cyrkule sanockim.

Wiadomości handlowe od 12 do 19 stycznia roku bieżącego.

Targ na woły we Lwowie. Na poniedziałkowy targ przypędzono 280 wołów, i wszystkie zostały rozsprzedane: 30 sztuk, ważyć mogących 17 kamieni mięsa i $2\frac{1}{2}$ kamienia łoju, kupili masarze po 53 złr.; 48 sztuk ważyć mogących 13 kamieni mięsa i $\frac{7}{4}$ kamieni łoju po 42 złr.; 24 sztuk ważyć mogących 15 kamieni mięsa i 2 kamieni łoju, po 47 złr. 30 kr.; 20 sztuk ważyć mogących $13\frac{1}{2}$ kamieni mięsa i $1\frac{1}{2}$ kamienia łoju po 44 złr. 30 kr; resztę kupiono sztukę od 26 do 36 złr. Za parę skór wołowych płacą handlarze 17 do 18 złr., a za krowie 9 do $10\frac{1}{2}$ złr. Za cetnar łoju topionego dają 19 złr. m. k.

Ceny zboża we Lwowie. Sprzedaż produktów idzie oporem. Za korzec pszenicy dają 12 do 14 złr., za najlepszą najwięcéj 15 złr., żyta 10 do $11\frac{1}{2}$ złr., jęczmienia 9 do 10 złr., hreczki staréj 8 do 9 złr., nowéj 6 do 7 złr., owsa 6 złr. 30 kr., w. w. Za garniec okowity 30° dają 30 do 31 kr. m. k. (W Sanockim płacą już po 38 do 40 kr. m. k.)

Z Dobromila, 7 stycznia. W naszéj okolicy na kilkanastu milach kwadratowych spadły grube śniegi i dobra jest sanna, utworzyła się zatém lepsza komunikacya. Zboże na tutejszych targach znacznie spadło. Za korzec pszenicy płacą kupcy 14 złr., żyta 12 złr., jęczmienia 9 złr. 30 kr., owsa 4 złr. 48 kr. w.w.; jednak zdaje się że te ceny utrzymać się nie mogą i wkrótce znowu podskoczą z przyczyny nie urodzaju jakiego u nas przeszło od wieku nie było. Niemal każdy właściciel tutejszych okolic zbywa zboże choćby po najniższéj cenie, bo go cisną niezbędne potrzeby: opłata od wyrobu wódki, wypłata zasług czeladzi i oficialistów i t. p. Niesłychany jest u naszych włościan brak paszy, trudno jest im przezimować bydło robocze i konie; już ich dużo na pół darmo wyprzedali, a jeszcze będą zmuszeni jakąś część pozbyć. Spekulacya z wypasu wołów upada co raz bardzéj, wielu właścicieli znaczne za wołach poniesło straty, straciło wypas, koszta usługi i światła, a o procencie od kapitału nie ma nawet mowy. Za garniec okowity 30° płacą po 30 kr., hurtowe sprzedaże ustały. Kupcy węgierscy coraz rzadziéj się pokazują. Wydatki w gorzelniach coraz się pogorszają, mało kto poszczyca się jedynastu kwartami z korca ziemniaków, zapewnie dlatego że na pół zgniłe idą na gorzelnie.

Ze Stryja, 11 stycznia. Pokazuje się że wszędzie prawie zboże z cen tych wysokich zaczęło spadać: albowiem i u nas także znacznie na niektórych produktach ceny się pozmniejszały, i kupców coraz jest mniéj dopytujących się o zboże, osobliwie o żyto i pszenicę, jeden tylko jęczmień, i owies bardzo jest poszukiwany. Ceny terazniejsze są następujące: korzec żyta 10 złr., pszenicy 12 złr., (już było żyto 14 złr. a pszenica 18 złr., i za takie ceny gdzie było gotowe bardzo chwytano); jęczmień 10 złr., owies 5 złr. 30 kr., hreczka 8 złr, ziemniaki 2 złr. w. w. Rogacizna teraz znacznie podrożała, i każdy targ przepełniony kupcem, osobliwie z Samborskiego za krowami i roboczem bydłem; w tamtych okolicach w roku 1844 mnóstwo wyginęło bydła różnego na motylice, więc się teraz w takowe zaopatrują. Cena gorzałki: garniec okowity na 30 stopni 34 kr. m. k.

Z Pilzna, 8 stycznia. Z opisem fabrykacyi miodu z ziemniaków muszę się trochę wstrzymać, gdyż w Zwierniku właśnie się urządza podobna fabryka, i w końcu tego miesiąca rozpocznie swe działania, a wtenczas nie tylko rozbiorowym opisem, lecz także i rysunkiem całego aparatu, który jest dosyć skomplikowany, służyć będę, a nawet przy zdarzonéj okazyi próbkę tego miodu przeszlę.

Ziemniaki w tych stronach, jak podobno wszędzie, psują się a to w dwojaki sposób: te co są większéj objętości, mają w środku próżne miejsce i ztąd się zaczynają psuć, inne zaś mniejsze, zaraz pod łupką żółknieją i stopniowo trupieszeją. *E. S.*

Sprostowanie omyłek zaszłych w nrze 1. Tygodnika, w artykule: „O wystawie płodów przemysłowości w Wiédniu“

Na stronie 8méj w 1széj kolumnie w wierszu 2gim, z dołu miasto: *wyrobów mącznych* czytać: *wyrobów zbożowych*; na stronie 8méj 2giéj kolumnie w wiérszu 6tym z dołu, zamiast *i często* czytać: *zkąd często*; na stronie 9téj w 1széj kolumnie w wiérszu 8mym z góry, zamiast: *młyna parowego w Poznańskiem*, czytać: *młyna parowego w Bytyniu w Poznańskiém*; na stronie 10téj w 2giéj kolumnie w wiérszu 22gim z góry, po słowach: *wybornego materiału opałowego*, dodaj: *patromachinom*; na stronie 11téj w 1. kolumnie w wiérszu 16 i 17 z dołu, zamiast: *pan Dzwonkowski w Zabłędzy*, czytaj: *pan Leon Dzwonkowski w Zabłędzy w Tarnowskim*; na stronie 11 w kolumnie 2 w wiérszu 17 z dołu, zamiast *Eyerbiér*, czytaj: *Lagerbiér*.

Redaktor T. W. Kochański. — Drukiem Piotra Pillera.